

RISOTTO AMB VERDURES

Ingredients:

- segons la temporada, podem utilitzar diferents verdures: porros, carotes, naps, endívies, àpit nap o branca, carbassons, pebrots i sempre all i cebes.

- brou de verdures o xuc de musclos o salsa de soja en aigua.

- sal, pebre, cúrcuma

Rentar i preparar les verdures.

Picar finament els porros, l'àpit branca, l'all, les cebes i els pebrots.

Ratllar les carotes, els naps, l'àpit nap i els carbassons.

En una panna, posar una cullerada d'oli d'oliva o de cacauet i un tros de mantega.

Quan la mantega és fosa, posar a coure primer les verdures tallades ben fines, després les verdures ratllades i barrejar-ho bé.

Afegir la sal, el pebre i el cúrcuma.

Quan les verdures són gairebé cuites, afegir l'arròs, fer-lo daurar i després afegir-hi el brou que vulgueu (un terç d'arròs per dos terços de brou).

Tastar el xuc, ajustar l'assaonament, remenar de tant en tant, aturar la cocció abans que l'arròs sigui completament cuit, cobrir i reservar.

